

**МЮНХЕН**  
ГРИЛЬ-БАР

**ПРАЗДНИК  
ПАСХИ**

г. Киров, Октябрьский пр-т, 120  
Заказ столиков по т. 57-80-40  
Грильбар-Мюнхен.рф



## КУЛИЧ ПАСХАЛЬНЫЙ

с изюмом, цукатами и сахарной помадкой

большой                      средний  
195р / 500гр                95р / 200гр

## КУЛИЧ ОТ-ШЕФА НА ТВОРОГЕ

с изюмом, цукатами и сахарной помадкой

малый  
115р / 150гр

Технология приготовления кулича достаточно интересная. Традиционно замес теста начинается в Чистый Четверг.

Каждый из этапов выпечки пасхального кулича, требует особой сосредоточенности. Возвращение натуральной закваски, количество и качество сдобы, специфика дополнительных ингредиентов, отсутствие химических разрыхлителей, ароматизаторов, красителей, объем теста, а также молитвы, прочитанные над ним, – всё это неперемные составляющие настоящего праздничного кулича православной Пасхи.

*Скидочная карта на куличи и пасху не распространяется*

## ТВОРОЖНАЯ ПАСХА

с миндалём, изюмом и цукатами

685р / 800гр

Творожная пасха - особое блюдо из творога, которое по русской традиции готовится только один раз в году - на праздник Пасхи.

Творожная пасха имеет форму усеченной пирамиды, что символизирует место, в котором совершилось величайшее чудо Воскресения. Поэтому на боковой стороне пасхи присутствуют буквы «ХВ», означающие «Христос Воскресе!». С другой стороны, форма, в которую укладывается пасха - это символ Небесного Сиона, незыблемого основания «Нового Иерусалима», города, в котором «Сам Господь Бог Вседержитель - храм его и Агнец»

**ЗАКАЗЫ ПРИНИМАЮТСЯ НА ПЯТНИЦУ,  
СУББОТУ И ВОСКРЕСЕНЬЕ.  
ПОДУМАЙТЕ О ПРАЗДНИКЕ ЗАРАНЕЕ**

Освящение куличей и творожной пасхи Батюшкой состоится в субботу утром